



## Schoko Lava Cakes



 Arbeitszeit: ca. 30 Min.

 Koch- & Backzeit: ca. 13 Min.

 6 Küchlein

 Schwierigkeit: Einfach

### Zutatenliste

#### Zutaten

- 200g Zartbitterschokolade
- 120g Butter
- 4 Eier
- 100g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 80g Weizen- oder Dinkelmehl  
Type 405
- Butter für die Förmchen

### Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Schokolade hacken und zusammen mit der Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Die Eier mit dem Zucker, Vanillezucker und dem Salz schaumig aufschlagen. Die Schoko-Butter-Masse dazugeben und zum Schluss das Mehl einrühren, bis eine glatte Masse entsteht.

6 kleine hitzebeständige Förmchen mit 7-8 cm Durchmesser mit etwas Butter einfetten und mit dem Teig befüllen. Für 13 Minuten backen. Sofort aus dem Ofen holen und auf einen Teller stürzen.

Wer möchte, kann dazu frische Beeren oder eine Kugel Vanilleeis servieren.

